

Can Puig. Xuxos. Gerona.

# DULCERIA TRADICIONAL INTEMPORAL EN LAS TRES COMARCAS GERUNDENSES

M.<sup>a</sup> CRISTINA GIFRE DALMAU  
M.<sup>a</sup> ANGELES MORENO GARCIA

Gerona tiene una merecida reputación en cuanto a su gastronomía se refiere, no sólo por su variedad, sino también por la alta calidad de las materias primas que emplea. La bibliografía reciente no deja de resaltar esta circunstancia, a la vez que utiliza la tradicional división en tres zonas culinarias: Gerona capital, la Costa Brava y la Montaña (1).

Nos encontramos ante una cocina que ha pervivido a través del tiempo gracias al deseo tenaz de las gentes de la zona, para las cuales los placeres de la mesa ocupan un lugar fundamental en sus vidas. El «buen comer» y la «buena mesa», además, se extiende a todas las esferas y ámbitos sociales. No puede dejar de mencionarse un ejemplo antiguo de esta preocupación; que, ya en 1412, creaba una cuidadosa normativa para cumplir adecuadamente con los placeres gastronómicos, «Com usar bé de beure é menjar» de Francesc Eiximenis (2).

Aunque la gastronomía es uno de los atractivos que con más reincidencia se destacan dentro de las comarcas gerundenses de La Selva, El Gironés y Bajo Ampurdán —comarcas

que nos ocupan y que cuentan con las tres variedades culinarias de que habla siempre la bibliografía—, no es, sin embargo, la dulcería —confitería y pastelería— un capítulo especialmente conocido (3). Muy estudiados y ensalzados han sido algunos dulces, de los llamados «estacionales» o «rituales», cuya elaboración no se hacía durante todo el año, sino en ciertas épocas del año o celebraciones (4).

Más escasa, por no decir inexistente, es la bibliografía sobre los dulces intemporales, aquellos que se han venido elaborando durante todo el año, y que en algunos casos han alcanzado una gran popularidad en las manos de artesanos confiteros y pasteleros.

Hay que destacar, no sólo por su calidad, sino también por la pervivencia de su elaboración artesana a pesar de la fuerte industrialización sufrida por este sector en los últimos años: los «Xuxos» de Gerona; las «Teulas», «Torpedos», «Virolets», «Delicias» y «Turrón de Sant Jordi» de Santa Coloma de Farnés; los «Jau-mets» de Sant Hilari Sacalm; las «Tortades» de Bañolas; entre otras.

La confitería y pastelería que nos ocupa debe ser definida como actividad artesanal por causas bien espe-

cíficas: la necesidad de una habilidad manual y un buen saber profesional, la ausencia de mecanización del proceso productivo, la organización y jerarquización del trabajo, el ritmo de producción en pequeñas cantidades, sus limitados medios de financiación y comercialización.

Todas estas circunstancias provocan una serie de características muy definidas en este tipo de producción artesanal, que hoy empieza a ser apreciada, aunque no lo suficiente. En primer lugar, muestran una falta de estandarización, consecuencia de la nula industrialización y la escasa incorporación de maquinaria moderna, utilizando en todos los casos un utillaje sencillo y poco diversificado.

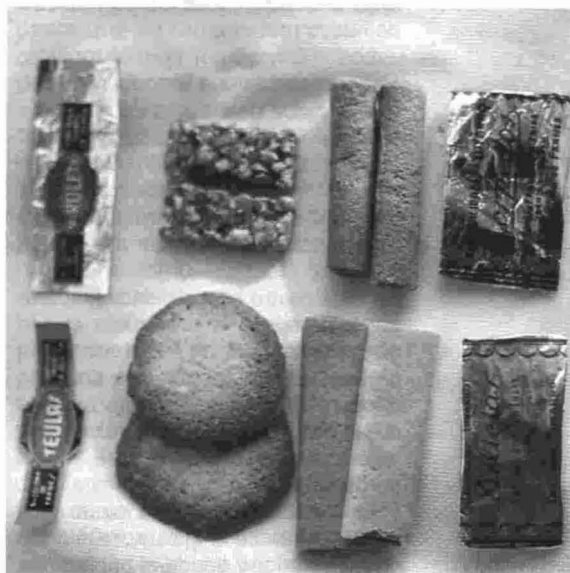
Otro rasgo fundamental es el de la individualización; todo gira en torno a la figura del oficial confitero y/o pastelero, que «crea», como un verdadero artista, en su obrador unos dulces irrepetibles para su más o menos limitada clientela, dentro de un ciclo comercial muy corto, en la mayoría de los casos incluso diario.

**«ALMENDRADOS»  
DE SANTA COLOMA  
DE FARNES: «Teulas»,  
«Delicias», «Virolets»  
y «Torpedos». Casa Tuyarro**

El fundador de esta casa, Francisco Trías Vila, nació en Santa Coloma de Farnes en el año 1874, en el seno de una familia de panaderos.

Su formación pastelera tuvo lugar en Barcelona, donde muy joven se trasladó a aprender el oficio de confitero. Barcelona, con su «Colegio de Drogueros y Confiteros», cuyos orígenes se remontan a Alfonso V, el Magnánimo (1455), se constituía en un centro de atracción enorme para todos los artesanos de este sector. La vida de esta asociación gremial se prolongaría hasta la creación del «Centro Industrial de Confitería y Pastelería» en 1901 (5).

Francisco Trías permanece en Barcelona hasta 1894, año en que regresa a Santa Coloma del Farnes con la firme determinación de tomar una «vocación más dulce». No en vano algunos «formularios prácticos» al uso señalan que «la pastelería, por su semejanza con la panadería, es una industria a la que puede dedicarse todo panadero movido por la noble ambición de ampliar sus medios de vida» (6). Llevado de estas ideas, Francisco Trías funda la casa «Especialidades Tuyarro», convirtiendo la panadería de sus padres en pastelería. Su fama como pastelero y la gran variedad de su producción,



Can Frias. «Teulas», «virolets», «delicias» y «torpedos».

llevaron a que sus clientes le apodaran como «el merengüero», nombre que todavía recuerdan los mayores del lugar.

Era una persona muy inquieta y apasionado por su profesión, lo que le lleva a probar nuevas recetas continuamente. Su obrador estaba situado en una habitación, situada encima del horno de leña, y por ello conocida aún hoy como «la estufa». Tras muchas pruebas logró encontrar las mejores aplicaciones que la almendra puede ofrecer, surgiendo de esta forma un surtido selecto de «almendrados» en distintas variedades: «Teulas», «Delicias», «Torpedos» y «Virolets».

Las «Teulas» son galletas de forma más o menos oblonga a base de polvo de almendra que se mezcla con harina, huevos, limón, etc., y que son perfectas para acompañar el vino dulce, el cava o el té.

Las «Delicias» son barritas de finí-



Jaumets de San Hilario Sacalm. Pastelería y Fornés (1988).

simo crocanti, cubiertas con obleas de huevo tostado.

Los «Torpedos» son barquillos, elaborados con una fórmula especial, y rellenos de una crema de praliné, a base de almendra, azúcar y cobertura de cacao.

Las «Violets» son barras en forma de lingote, de almendra tostada y muy mezclada con azúcar a punto de caramelo.

Estas cuatro especialidades, aparte de los famosos «merengues» que le dieron fama, constituían la base de su producción. No obstante, su ansia de experimentación le llevó también a la creación de un exquisito turrón helado, al que denominó de «Sant Jordi».

En 1908 compró una casa céntrica, delante de la iglesia, instalando allí su obrador y tienda al público. En el fondo del local se encuentra el obrador, con un magnífico horno de leña, en total funcionamiento y que constituye el orgullo de la casa en la actualidad, como auténtico símbolo de su preocupación por mantener la calidad e individualidad de su producción. La tienda corresponde, tanto en su instalación como en su decoración, a un exquisito gusto modernista, conservado en toda su plenitud de detalles por las generaciones posteriores.

En 1904, José Alemany y Borrás dedicó una poesía de nueve estrofas a las «Teulas», siendo premiada en los Juegos Florales de ese año; poesía que figura siempre en el dorso de los estuches en los que se ponen a la venta las galletas.

«Ni la festa de la vila  
dita de Sant Sebastià,  
ni les noies més bufones  
ni les fires, ni els mercats,  
ni aquella pomada Pancho,  
ni el queixal de Sant Dalmau,  
no valen el que les «Teulas»  
o barrets de capellà.  
...».

Animado por sus amigos y clientes se presentó a varios concursos y exposiciones, logrando un diploma y medalla de bronce en la ciudad de París (1912).

Su hermano, que había aprendido el oficio con él, se independiza e instala por su cuenta, comercializando los postres con el apellido «Trías», el nombre de la familia. El creador de las galletas, Francisco Trías, se vio por ello obligado a registrar sus productos con la denominación de «Tuyarro». Es un ejemplo más del «intrusismo» que padece este sector artesano, pero que no deja de tener su significado dentro de la popularización de los productos.

A su muerte le sucede su hija Ma-

ría Trías, que continúa la línea marcada por su padre y maestro, prescindiendo de la industrialización para poder ofrecer una rigurosa calidad y una producción genuina.

Afortunadamente, la continuidad de estos dulces está asegurada en la nieta de Francisco Trías, Julia Giralt Trías, cuya mayor preocupación es mantener la línea marcada por sus antecesores. El proceso es prácticamente como antaño: se trituran los sacos de almendras, se funde el azúcar, se hacen rodar los barquillos... y se continúa utilizando el antiguo horno de leña. Las galletas se empaquetan en cajas de cartón de medio o de un kilo, pudiendo verse aún en la tienda los preciosos estuches de latón o vidrio en que se envasaron en épocas pasadas.

La producción está vendida de antemano, con una clientela que cada vez se amplía más. Al tratarse de productos de elaboración artesana son perecederos, por lo cual no se suelen almacenar, pues perderían su valor.

## «XUIXOS» DE GERONA.

### «Can Puig»

Popularmente conocidos como «Xuixos de Gerona», refiriéndose a la provincia y no sólo a la capital (7); la realidad parece ser que su creación, hacia 1920, tuvo lugar en una antigua pastelería de la ciudad de Gerona, «Can Puig» (Calle Argenteria, 8). En este local tiene su obrador y tienda Xavier Puig Bofill, el cual ha conservado perfectamente tanto la apariencia exterior de decoración modernista como las recetas antiguas.

La historia de este dulce no puede ser más pintoresca según nos la relataba nuestro informante, Xavier Puig, tercera generación de Can Puig. Su origen tuvo lugar en tiempos del «Abuelo Puig», fundador de la pastelería. En los años 20, parece que llegó a su casa un francés que buscaba refugio y trabajo; admitiéndole en la casa, este hombre le enseñó a realizar un pastel al que llamaba «chou à la crème». El francés había pasado la frontera ilegalmente y a los pocos días de estar trabajando en Can Puig fue la policía a detenerlo; pero el dulce siguió elaborándose, aunque adaptando su nombre y convirtiéndolo en «Xuixo».

Se trata de un pastel cuya pasta deriva del «croissant» francés —harina, agua, azúcar y mantequilla— y que está relleno de crema catalana sin quemar —huevo, leche, azúcar, una piel de limón y canela—. Su elaboración consiste en preparar la

pasta que se enrolla en una forma cilíndrica y rellena con la crema —lo más importante es que no se vea la crema al exterior—, para finalmente freírse con aceite muy caliente y espolvorearse de azúcar. Cada «xuiro» lleva unos 40 ó 50 gramos de pasta, rellenándose a ojo.

No se trata de un postre, sino que es muy indicado para desayunos y meriendas. La producción de Can Puig es de unos 70 a 80 «xuiros» diarios; los sábados se duplica y los domingos, sin embargo, no se realiza ninguno.

Se trata de un dulce perecedero, por lo que la producción se limita a lo que se sabe de antemano que va a vender. La clientela es principalmente de la propia capital, aunque los sábados, día de mercado, ha de duplicar su producción al acudir mucha gente de los alrededores. Al parecer son también muy apreciados por los turistas, especialmente los franceses.

En la actualidad, parece que no hay posibilidades de continuidad, ya que Xavier Puig ha cumplido ya los 60 años y ninguno de sus hijos parece que vaya a continuarlo. No obstante, otras diversas pastelerías de Gerona elaboran también los «xuiros».

#### **«JAUMETS» de SAN HILARIO SACALM**

Tradicionalmente San Hilari Sacalm ha sido un pueblo de veraneantes, procedentes en su mayor parte de Barcelona capital y provincia o de la misma Gerona. El motivo, aparte sus bellezas naturales, está en su riqueza en fuentes y balnearios, a los cuales acudían numerosas gentes para «tomar las aguas» dotadas de propiedades medicinales. El momento de mayor esplendor fue a principios de este siglo, aunque todavía mantiene cierta tradición, especialmente en las vacaciones estivales.

Son precisamente estos veraneantes de principios de siglo quienes, llevados de un cierto refinamiento en sus costumbres culinarias, demandan a los panaderos y pasteleros locales un postre suave y agradable con el cual acompañar los vasos de aguas medicinales que tomaban. Comienzan así los pasteleros de San Hilari a experimentar diversas posibilidades.

Surge entonces de la mano de José Fornés Palomer la creación de unos pastelillos de gran calidad y sabor suave que pronto logran gran éxito. Elaborados a base de azúcar, claras de huevo, harina, miel y avellanas y almendras —procedentes, al parecer, de la provincia de Tarragona—. Todos estos ingredientes se

trituran y mezclan formando una pasta que se reparte en pequeños montoncitos encima de una bandeja, pasando luego a hornearse.

Tal fue la aceptación de estos pastelillos que, en 1934, José Fornés decide patentarlos. Utiliza para ello el nombre de «Jaumets» (diminutivo de «Jaume»: Jaime), en recuerdo de un personaje, un anciano pastor mudo —pero no sordo— de Les Illas, que a su vejez se trasladó a vivir a San Hilario, dedicándose a repartir agua de las fuentes con su cántaro. Este personaje se vinculó pronto con la población y con su actividad principal, por lo que Fornés le dedica sus dulces. Desde entonces los envases de «Jaumets» llevan como marca una foto de un hombre vestido con camisa blanca, faja y barretina, indumentaria que llevaba aquel viejo pastor.

Desde que se patentaron y debido a su éxito y gran demanda han surgido muchos imitadores; pero debe resaltarse que debido a la peor calidad y falta de prestigio de estos imitadores no han sobrevivido a través de los años. Así han quedado como únicos testigos los «jaumets» de la pastelería de J. Fornés. Afortunadamente existen en la actualidad posibilidades de continuidad en la elaboración de estos dulces, actualmente en los hijos de María Fornés y Angel Roura, y para el futuro en su nieto, José Roura Fornés.

Aún hoy existe una gran demanda de «jaumets», no sólo de los veraneantes, sino de gentes que se acercan a San Hilari para comprar una caja, llevados por el prestigio de dulce suave y ligero de que gozan estos dulces. Se comercializan en cajas de cartón de 20 x 15 x 6 cm., que llevan impresa la antigua fotografía del pastor de Les Illes; dentro de una bolsa de plástico, que permite que, mantenidas en un lugar fresco, se conserven en buenas condiciones de dos a tres meses.

Se suelen tomar como postre acompañado de vino o a la hora del café, como si se tratase de una pasta. Su elaboración es totalmente artesanal. Se trata de la producción básica, y casi exclusiva, de la pastelería Fornés; la cual consta de obrador, horno y almacén en la parte posterior y la tienda de venta al público al frente.

#### **LAS «TORTADES» de BAÑOLAS**

Hace algunos años se celebraron en Bañolas unas jornadas gastronómicas para recopilar todos los platos





Tortada de Banyoles. Pastelería «Can Boix» (1988).

típicos de esta zona; advirtiéndose que no existían especialidades que les diferenciaban claramente de otras zonas de Cataluña en general. Sin embargo, las «Tortades» son dulces hondamente vinculados con la ciudad de Bañolas y elaborados en todas las pastelerías de la misma, y en todas ellas con igual calidad.

Al parecer, estas «Tortades» tuvieron su inicio a principios del siglo XIX. Su confección tiene clara inspiración en la tradición vienesa, que al parecer habían instaurado algunos artesanos pasteleros de este origen en la ciudad de Barcelona. Ya hemos mencionado anteriormente la importancia que durante el siglo pasado y principios del actual poseyó Barcelona, al acudir a ella jóvenes con la intención de aprender allí el oficio. Una vez terminada su formación, algunos permanecían allí y otros al regresar a sus lugares de origen llevaban allí los conocimientos aprendidos.

La confección de las «Tortades» es totalmente artesanal, y debido a los materiales perecederos con que están elaboradas, y al expreso deseo de los artesanos en no emplear ningún tipo de conservantes, es un dulce cuyo ciclo de duración no puede ser superior a las 24 horas. Los ingredientes que se utilizan son: huevos, sal, azúcar, almendras, harina y mantequilla. Se trata de un bizcocho de pasta muy fina, de forma circular —de rosco—, horneado y finalmente espolvoreado de azúcar.

Se suelen tomar a cualquier hora del día, en desayunos o meriendas; pero también después de una buena comida, regado con vino.

Su producción está generalizada a todas las pastelerías de la ciudad, aunque una de las más antiguas, «Can Boix», nos informó exhaustivamente sobre las vicisitudes de este

dulce tan vinculado con la ciudad de Bañolas.

Hemos visto algunos de los dulces más hondamente arraigados en las comarcas que nos ocupan. Su denominador común es su carácter intemporal, fruto de un aprecio bien generalizado a la buena mesa en todas las esferas sociales.

Como ha podido verse, hay una serie de rasgos comunes a todos ellos:

— Su origen popular, en varios casos a petición de los propios clientes que demandaban algún dulce para sus postres y meriendas.

— Su conservación genuina en manos de artesanos amantes de la calidad y de mantener un modo de trabajar que rehúye cualquier tipo de masificación o estandarización. Además, casi todos ellos han sabido mantener la estructura e incluso la ambientación de sus obradores y tiendas como antaño.

— En cuanto a la formación de estos artífices, puede señalarse, asimismo, la confluencia en Barcelona como centro principal e influyente en la evolución de la dulcería. Junto a lo cual existe un ansia por la creación y experimentación de nuevos dulces propia de la más genuina creatividad.

Son vestigios de una actividad artesana que puede desaparecer por la industrialización mayoritaria del sector y que aún ha logrado mantenerse por la voluntad de los herederos de esta tradición y, ¿por qué no decirlo?, del aprecio de una clientela incondicional.

## NOTAS

- (1) FABREGAS, Jaume: *La Cuina Gironina*, Barcelona, 1985.
- (2) EXIMENIS, Francesc: *Como usar bé de beure é menjar* (1.ª ed., 1412), reedic. Barcelona, 1977.
- (3) Un libro recientemente publicado y que, sin embargo, no recoge información sobre los dulces que aquí presentamos, salvo los «xuixos», es ROSSI CALLIZO, Gloria: *El llibre de la rebosteria catalana*, Barcelona, 1988.
- (4) AMADES, Joan: *Costumari català*, Barcelona, 1953. VIOLANT I SIMORRA, Ramón: *Panes rituales infantiles y juveniles en el Nordeste del Levante Español*, Madrid, C.S.I.C., 1956.
- (5) LLORT BRULL, J.: *Evolución histórica del Gremio de Confitería y Pastelería de Barcelona*, Barcelona, 1980, págs. 15-16 y 52-53.
- (6) VIDAL, M.: *Tratado práctico de panadería, pastelería y confitería*, Barcelona, J. Montesó, 1941, pág. 145.
- (7) Creencia que parece mantener Gloria Rossi en su reciente libro sobre repostería catalana, *op. cit.*, 1988.